



Spoon

THE BOAT

MENU

*Fall in love
with Budapest*



A **Spoon The Boat** nem csupán egy étterem, hanem egy életérzés Budapest szívében, a Duna partján. Egy ikonikus találkozóhely, ahol a panoráma, a zene és a gasztronómia együtt formálja a hangulatot. Egy délutáni kávé, egy ebéd vagy egy esti borozás alkalmával a város ritmusa és a Duna közelsége természetesen válik az élmény részévé – a Spoon minden pillanatot különlegessé tesz és menthetetlenül szerelembe ejt Budapesttel.

*Fall in love
with Budapest*

Spoon The Boat is more than just a restaurant – it's a way of life in the heart of Budapest, right on the Danube. An iconic meeting point where the panorama, the music and the gastronomy come together to shape the atmosphere. Whether it's an afternoon coffee, a lunch or an evening drink under the city lights, the rhythm of Budapest and the presence of the Danube naturally become part of the experience – making every moment special and inviting you to fall in love with Budapest.



*Fall in love
with Budapest*

Kacsamáj mousse, feketemeggy-
chutney, házi kalács
5 890 Ft

Duck liver mousse, black cherry
chutney, house-made brioche
17,32 €

1,3,7,8,12



Holdvölgy Eloquence Édes
Szamorodni 2014 – Tokaj

4 490 Ft / 13,21 €



ELŐÉTEL - STARTER



Hummusz, sült karfiol,
chimichurri, pita

3 990 Ft

Hummus, roasted
cauliflower, chimichurri,
pita

11,74 €

1,10,12

Marinált sült cékla, meggy
vinaigrette, mustármag

vegán

4 390 Ft

Marinated roasted beetroot,
sour cherry vinaigrette,
mustard seed *vegan*

12,91 €

6,10,11,12



Lazactatár, avokádó, naan
kenyér

5 990 Ft

Salmon tartare, avocado,
naan bread

17,62 €

1,4,7,12

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

LEVES - SOUP



Sült kukorica velouté,
ananász, sült kápia

vegán

2 890 Ft

Roasted corn velouté,
pineapple, roasted red pepper

vegan

8,50 €

12



Vienna, Austria | Danube rkm ~1920

Where even a simple broth feels like an occasion.

Gyöngytyúk consommé,
csirkeropogós, frittaten
3 090 Ft

Guinea fowl consommé,
roasted chicken wing, frittaten
9,09 €

1,3,6,9,12



Budapest, Hungary | Danube rkm ~1640

A Hungarian classic, reimagined for the rhythm of the city.



Gulyásleves, csipetke
3 890 Ft

Goulash soup with
pinched noodles
11,44 €

1,3,9,12

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

FŐÉTEL - MAIN COURSE

*Fall in love
with Budapest*



Muszaka, balkáni
savanyított zöldségek
5 690 Ft

Moussaka, Balkan-style
pickled vegetables
16,74 €

Préselő Borház "Apukám
Bora" Furmint 2023 - Tokaj

7

2 490 Ft / 7,32 €



Belgrade, Serbia | Danube rkm ~1170

A timeless Balkan comfort dish, full of rich and authentic flavors.

Roston fogas, mángoldos
burgonya, grillezett paprika
9 590 Ft

Grilled pike-perch, Swiss chard
potatoes, grilled peppers
28,21 €

4,12



Szentesi Zengő Öcsi 2025 –
Etyek-Buda

1 990 Ft / 5,85 €



Belgrade, Serbia | Danube rkm ~1170
*Grilled fish with bold Balkan flavours -
greens, paprika and fire.*

Bőrén sült jércemell, erdei
gombás rizottó, marokkói
citrom
6 790 Ft

Chicken supreme with crispy
skin, forest mushroom risotto,
Moroccan lemon
19,97 €

3,6,7,9,12

Kislaki Matacs Chardonnay 2025 – Balatonboglár

2 190 Ft / 6,44 €



15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

FŐÉTEL - MAIN COURSE



Csirkepaprikás, juhtúrós
galuska, házi csalamádé
6 650 Ft

Chicken paprikash,
dumplings with sheep
cheese, homemade pickled
vegetable salad
19,56 €

1,3,7



Budapest, Hungary | Danube rkm ~1640
**The taste of old city restaurants -
rich, creamy and timeless.**

Maul Vízió 2024 (Kékfrankos-Syrah-
Cabernet Franc-Merlot) - Villány

1 990 Ft / 5,85 €



Grillezett kacsamell, sült
polenta, puy lencseragu,
édeskömény
9 190 Ft

Grilled duck breast, roasted
polenta, puy lentil ragout,
fennel
27,03 €

1,3,6,7,9,12



Váli Pincészet Pinot Noir 2023 - Badacsony

2 990 Ft / 8,79 €



Bélszínsteak, szarvasgombás
burgonyapüré, szardellás
zöldbab, zöldbors-mártás
19 890 Ft

Beef tenderloin steak, truffle
mashed potatoes, green
beans with anchovies, green
pepper sause

58,50 €

3,4,6,7,9,12

Konyári Loliense 2022 (Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc) - Balatonlelle

3 690 Ft / 10,85 €



15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Gasztro-utazás a Dunán

A Duna nem csupán Európa főutcája, hanem egy évezredes kapocs, amely tíz ország kultúráját és fűszereit sodorja magával a Fekete-erdőtől a Fekete-tengerig.

A Spoon fedélzetén ma is ezt a pezsgő, multikulturális dunai örökséget keltjük életre. Étlapunk egy gasztronómiai utazás, ahol a történelmi receptúrák városi bisztró szemlélettel, a dunai népek tradíciói pedig a 21. századi kényelemmel találkoznak.

Célunk, hogy ezt az épített és ízelt örökséget mindenki számára átélhetővé tegyük a város örök panorámája előtt.

A Gastro-Journey on the River

The Danube is more than just Europe's main street, it is a millennial bond carrying the cultures and spices of ten nations from the Black Forest to the Black Sea.

On board Spoon, we bring this vibrant, multicultural Danubian heritage to life. Our menu is a gastronomic journey where historical recipes meet urban bistro-style presentation, and the traditions of Danubian nations merge with 21st-century comfort.

Our goal is to make this built and tasted heritage accessible to everyone, set against the city's timeless panorama.



**The
Danube
Journey**



Fall in love
with Budapest



CAFE MENÜ - CAFE MENU



Gambas pil-pil

4 990 Ft

Gambas al pil pil

14,68 €

1,2,7,12



Vienna, Austria | Danube rkm ~1920

A timeless classic - crisp, elegant and satisfying.

Wiener Schnitzel /borjú/
bajor burgonyasaláta

11 900 Ft

Wiener Schnitzel /veal/
Bavarian potato salad

35,00 €

1,3,7,10,12



Novi Sad, Serbia | Danube rkm ~1255

*A modern street food icon with
smoky Balkan flavours.*



Balkán burger, ajvár,
csónakburgonya

6 590 Ft

Balkan burger, ajvar,
potato wedges

19,38 €

1,3,7,12

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft



Belgrade, Serbia |
Danube rkm ~1170
*Where the river meets
the grill.*

Csevapcsicsa lepinjával,
kajmakkal, ajvárral és
lilahagymával
5 890 Ft

Ćevapčići with lepinja, kajmak,
ajvar and red onion
17,32 €

1,7,12

Šopska saláta,
sült paprika
4 690 Ft

Shopska salad,
roasted peppers
13,79 €

7

Vidin, Bulgaria |
Danube rkm ~790
*Bright, fresh and
full of sunshine.*



*Fall in love
with Budapest*

Cézár saláta,
grillezett jércemell
5 290 Ft

Caesar salad, grilled
chicken breast
15,56 €

1,3,4,7,10

Cézár saláta,
pirított garnéla
6 090 Ft

Caesar salad,
sautéed shrimp
17,91 €

1,2,3,4,7,10

Cézár saláta
3 790 Ft

Caesar salad
11,15 €

1,3,4,7,10

CAFÉ MENÜ - CAFE MENU



Penne all'arrabbiata,
sózott kapribogyó
csípősen is kérhető
4 490 Ft

Penne all'arrabbiata,
salted capers
spicy option available
13,21 €

1,3,7,9,12

Parajos pappardelle,
lazac, dió, pak-choi
6 590 Ft

Pappardelle with spinach,
salmon, walnuts, pak choi
19,38 €

1,3,4,7,8,12



Fish & chips remuláddal
6 290 Ft

Fish & Chips with
remoulade sauce
18,50 €

1,3,4,7

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft





*Fall in love
with Budapest*



*Fall in love
with Budapest*

Spoonmisu, málna
3 590 Ft

Spoonmisu, raspberry
10,56 €

1,3,7,8,12

DESSZERT - DESSERT



"2-es Villamos" /fehércsokoládé-
mousse, kakaóbab, mangó/
3 190 Ft

"Sweet Tram 2" /white
chocolate mousse, cocoa bean,
mango/
9,38 €

1,3,7,8,12



Tram No. 2 was once listed by National Geographic as one of the most beautiful tram rides in the world.



Pisztáciás větrník, erdei gyümölcs
3 190 Ft

Pistachio větrník, forest berries
9,38 €

1,3,7,8,12



Bratislava, Slovakia | Danube rkm ~1860

A signature caramel-cream pastry of the Czech-Slovak gastronomic heritage, a beloved staple dessert in Slovakia.



Spoon Caffé

*Tonkababos cappuccino
málna szórással*
2 990 Ft

*Cappuccino, tonka bean
syrup, raspberry*
8,79 €

15 % szervízdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

DESSZERT - DESSERT



Vegán répatorta,
passiógyümölcs, karamell
vegán
3 190 Ft

Vegan carrot cake, passion fruit,
caramel
vegan
9,38 €

8,12

Fekete-erdő szelet
3 190 Ft

Black Forrest cake
9,38 €

1,3,7,8,12



Black Forest, Germany
From where the Danube begins -
chocolate, cherry and cream.



Latte Macchiato

1 990 Ft – 5,85 €

15 % szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

DESSZERT - DESSERT



Rákóczi túrógombóc, fahéjas
sárgabarack sorbet
3 590 Ft

Rákóczi cottage cheese
dumpling, cinnamon-apricot
sorbet
10,56 €

1,3,7,8

Karamell mousse,
földimogyoró ropogós,
sárgabarack
3 190 Ft

Caramel mousse,
crunchy peanuts, apricot
9,38 €

1,3,5,7,8,12



Hot Chocolate
(ét- vagy fehér csokoládéból)
2 490 Ft

Hot Chocolate
(Dark or White Chocolate)
7,32 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

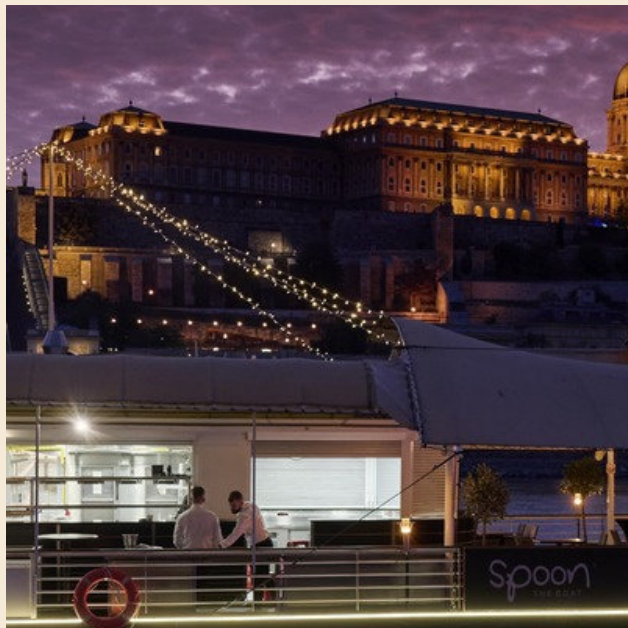


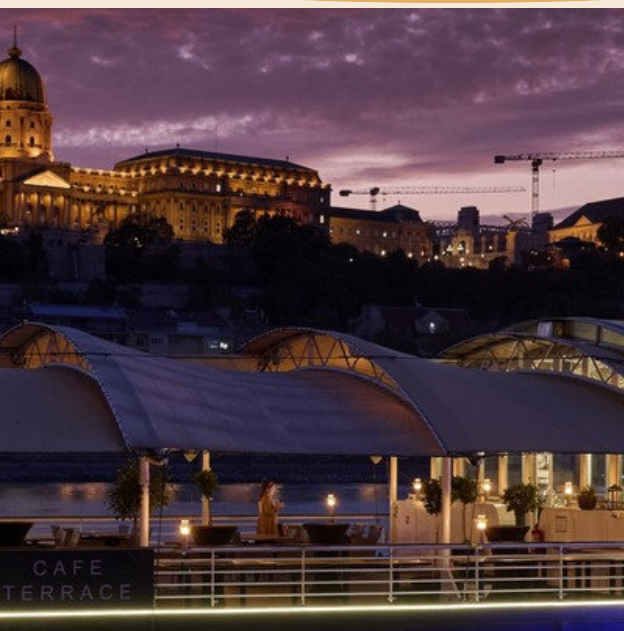


Rendezvény

**Élje át, milyen vendégnek
lennie saját rendezvényén!**

Mindenre kész, kreatív- és bankett
stábunk rendelkezésére áll a
szervezés első pillanatától, hogy
Ön és vendégei kizárólag a
rendezvény kellemes izgalmát
éljék át.





Finom falatok

Az ételsor tervezésétől a teríték harmóniájáig...

...mindenről gondoskodunk. Frissen, helyben készült finomságainkat a legnagyobb odafigyeléssel készítjük, hogy minden rendezvény – legyen az konferencia, esküvő, gálavacsora, partnertalálkozó vagy céges party – valódi élmény legyen. Stílus és íz harmóniában.



Várjuk!

Kérjen ajánlatot és mi megvalósítjuk elképzeléseit!



*Fall in love
with Budapest*



H - 1052 Budapest, Vigadó tér 3. kikötő
+36 30 493 3949
etterem@spoonboat.hu
www.spoonboat.hu

Üzemeltető / Company
Spoontheboat Kft.

Étteremvezető / Restaurant Manager
Buzás Tamás

Konyhafőnök / Executive Chef
Fekete Tibor



Értékelje élményét! /
Rate your experience!

Allergének

1. Glutén I 2. Rákfélék I 3. Tojás I 4. Hal I 5. Földimogyoró I 6. Szójabab I 7. Tej I 8. Diófélék
9. Zeller I 10. Mustár I 11. Szezámag I 12. Kén-dioxid I 13. Csillagfürt (lupin) I 14. Puhatestűek

Allergens

1. Gluten I 2. Crustaceans I 3. Egg I 4. Fish I 5. Peanut I 6. Soya I 7. Milk I 8. Tree nuts
9. Celery I 10. Mustard I 11. Sesame I 12. Sulphites I 13. Lupin I 14. Molluscs

Spoon
THE BOAT





Spoon
THE BOAT

ITALLAP
DRINKS

Fall in love
with Budapest



A **Spoon The Boat** nem csupán egy étterem, hanem egy életérzés Budapest szívében, a Duna partján. Egy ikonikus találkozóhely, ahol a panoráma, a zene és a gasztronómia együtt formálja a hangulatot. Egy délutáni kávé, egy ebéd vagy egy esti borozás alkalmával a város ritmusa és a Duna közelsége természetesen válik az élmény részévé – a Spoon minden pillanatot különlegessé tesz és menthetetlenül szerelembe ejt Budapesttel.

*Fall in love
with Budapest*

Spoon The Boat is more than just a restaurant – it's a way of life in the heart of Budapest, right on the Danube. An iconic meeting point where the panorama, the music and the gastronomy come together to shape the atmosphere. Whether it's an afternoon coffee, a lunch or an evening drink under the city lights, the rhythm of Budapest and the presence of the Danube naturally become part of the experience – making every moment special and inviting you to fall in love with Budapest.



Fall in love
with Budapest



A refreshing splash
inspired by the Danube.

Spoon limonádé

*Blue curacao szirup,
citrom, lime, narancs*

2 290 Ft

Spoon Lemonade

*Blue curacao syrup,
lemon, lime, orange*

6,74 €



LIMONÁDÉ - LEMONADE



Klasszikus limonádé
cukor, citrom, lime, narancs
2 290 Ft

Classic Lemonade
sugar, lemon, lime, orange
6,74 €

Málnás-mentás limonádé
*málnaszirup, menta,
citrom, lime*
2 290 Ft

Raspberry-Mint Lemonade
*raspberry syrup, mint,
lemon, lime*
6,74 €

*Cukormentesen is kérhető /
Sugar-free option available*



Maracuja-bodza limonádé
*maracuja és bodza szirup, citrom,
narancs, lime*
2 290 Ft

Passion fruit-Elderflower
Lemonade
*passion fruit and elderflower
syrup, lemon, orange, lime*
6,74 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Fall in love
with Budapest

Spoon Caffé

*Tonkababos cappuccino
málna szórással*

*Cappuccino, tonka bean
syrup, raspberry*

2 990 Ft / 8,79 €



KÁVÉ - COFFEE

Espresso	1 690 Ft - 4,97 €
Dupla Espresso	1 990 Ft - 5,85 €
Cappuccino	1 990 Ft - 5,85 €
Americano	1 690 Ft - 4,97 €
Espresso Macchiato	1 790 Ft - 5,26 €
Dilmah Exceptional Tea	1 890 Ft - 5,56 €
<i>Green Tea, Earl Grey, Jasmine Green Tea, Peppermint, Berry Sensation, Rosehip-hibiscus, Peach</i>	

Hot Chocolate
(ét- vagy fehér csokoládéból)
2 490 Ft

Hot Chocolate
(Dark or White Chocolate)
7,32 €



Latte Macchiato

1 990 Ft - 5,85 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft



*Fall in love
with Budapest*



FORRÓ KEDVENCEK - HOT FAVOURITES

Green Peace
(Matcha, tej, Mozart kókusz
likőr, vanília)
3 990 Ft

Green Peace
(Matcha, milk, Mozart Coconut
liqueur, vanilla)
11,74 €

*laktózmentes és
alkoholmentesen is kérhető /
available in lactose-free and
alcohol-free versions*



Silk Road
(Jázminos zöld tea, Puerto de Indias
Lemonberry Gin, cardamom,
vilmoskörte, citrom)
3 990 Ft

Silk Road
(Jasmin green tea, Puerto de Indias
Lemonberry Gin, cardamom,
Williams pear, lemon)
11,74 €

Pop up Corn
(Jameson, caramell,
espresso, tejszín, pop-corn)
3 990 Ft

Pop up Corn
(Jameson, caramel,
espresso, cream, pop-corn)
11,74 €



15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

VIRGIN LOVE POTION COCKTAILS

Virgin Aperol Spritz

*Sober Spirits Bitter Zero Alcohol, Codorníu
Zero 0 %, narancs, szóda*

*Sober Spirits Bitter Zero Alcohol, Codorníu
Zero 0 %, orange, soda*

3 990 Ft / 11,74 €



Virgin Mojito

Menta, cukor, lime, szóda

Mint, sugar, lime, soda

2 490 Ft / 7,32 €

Agárdi Blue Chameleon GT N/A

*Agárdi Blue Chameleon Gin N/A, Fever-Tree
Indian Tonic, citrom*

*Agárdi Blue Chameleon Gin N/A, Fever-Tree
Indian Tonic, lemon*

4 990 Ft / 14,68 €



15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

LOVE POTION COCKTAILS



Puerto de Indias Lemonberry GT

Puerto de Indias Lemonberry, Fever-Tree Indian Tonic, gumicukor, citrom
Puerto de Indias Lemonberry, Fever-Tree Indian Tonic, gummy bear, lemon

5 490 Ft / 16,15 €



Roku Noryo Tea Edition GT

Roku Noryo Tea Edition Gin, Artisan Agave Lemon Tonic, körte
Roku Noryo Tea Edition Gin, Artisan Agave Lemon Tonic, pear

5 890 Ft / 17,32 €



Gin Mare GT

Gin Mare, Fever-Tree Indian Tonic, oliva bogyó
Gin Mare, Fever-Tree Indian Tonic, olive

5 890 Ft / 17,32 €



Tanqueray Black Currant GT

TQ feketeribizlis gin, Fever-Tree Indian Tonic, citrom, áfonya
TQ Black Currant Gin, Fever-Tree Indian Tonic, lemon, blueberry

5 390 Ft / 15,85 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Hendrick's GT

*Hendrick's Gin, Three Cents
uborka & menta tonic,
uborka, rózsabors*

*Hendrick's Gin, Three Cents
cucumber & mint tonic,
cucumber, pink pepper*

5 890 Ft / 17,32 €

*Fall in love
with Budapest*



Margarita

*Tequila, Cointreau,
lime*

3 990 Ft / 11,74 €

Negroni

*Gin MG, Campari,
Punt e Mes Vermut*

4 490 Ft / 13,21 €

Fall in love with Budapest

Daiquiri

*Havana Club 3
years, lime, cukor*

*Havana Club 3
years, lime, sugar*

2 990 Ft / 8,79 €

Cosmopolitan

*Three Sixty vodka, áfonya,
Cointreau, lime*

*Three Sixty vodka,
cranberry, Cointreau, lime*

3 990 Ft / 11,74 €

KOKTÉLOK - COCKTAILS



Pearfection

Tequila, Vilmoskörte, citrom, tonka bab, Thomas Henry grapefruit soda

Tequila, Williams pear, lemon, tonka bean, Thomas Henry grapefruit soda

4 990 Ft / 14,68 €



Black Mojito

Kraken black spiced rum, lime, menta, szóda

Kraken black spiced rum, lime, mint, soda

4 190 Ft / 12,32 €



Cherry Bloom

Three Sixty vodka, Three Cents Cherry Soda, Kakaó bitter, citrom

Three Sixty vodka, Three Cents Cherry Soda, Cocoa bitter, lemon

4 990 Ft / 14,68 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Spoonstar Martini

*Plantation Pineapple,
lime, Passoa, maracuja,
vanília, pezsgő*

*Plantation Pineapple,
lime, Passoa,
passion fruit,
vanilla, sparkling wine*

5 290 Ft / 15,56 €

*Fall in love
with Budapest*

KOKTÉLOK - COCKTAILS



Meloncello Spritz

Meloncello, prosecco, sárgadinnye

Meloncello, prosecco, melon

3 990 Ft / 11,74 €



Aperol Spritz

*Aperol, prosecco, szóda,
narancs*

*Aperol, prosecco, soda,
orange*

4 190 Ft / 12,32 €



Moscow Mule

Vodka, gyömbérsör, menta, lime

Vodka, ginger beer, mint, lime

4 190 Ft / 12,32 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Fall in love
with Budapest

SPORN

Danube Mist

*Maker's mark,
Vilmoskörte, tölgysfa
füst*

*Maker's mark,
Williams pear, oak
smoke*

4 490 Ft / 13,21 €



Ethereal sips of the
flowing river.

*Fall in love
with Budapest*



Dreher csapolt /
draft 0,3 l

1 990 Ft / 5,85 €

Dreher csapolt /
draft 0,5 l

2 690 Ft / 7,91 €

VÍZ - WATER

Floewater mentes / still water 0,75 l	2 190 Ft - 6,44 €
Floewater savas / sparkling water 0,75 l	2 190 Ft - 6,44 €
Evian 0,33 l	1 890 Ft - 5,56 €
Perrier 0,33 l	1 890 Ft - 5,56 €

ÜDÍTŐK - SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,25 l	1 490 Ft - 4,38 €
Coca-Cola Zero 0,25 l	1 490 Ft - 4,38 €
Fanta Narancs 0,25 l	1 490 Ft - 4,38 €
Kinley Gyömbér 0,25 l	1 490 Ft - 4,38 €
Kinley Tonic 0,25 l	1 490 Ft - 4,38 €
Fever-Tree Indian Tonic 0,2 l	2 490 Ft - 7,32 €
Fever-Tree Ginger Beer 0,2 l	2 490 Ft - 7,32 €

FRISS GYÜMÖLCSLEVEK - FRESH JUICES

Frissen facsart narancslé / Freshly squeezed orange juice 0,2 l	2 190 Ft - 6,44 €
Spenót, uborka, alma, gyömbér / Spinach, cucumber, apple, ginger 0,2 l	2 190 Ft - 6,44 €
Cékla, narancs, sárgarépa, alma / Beetroot, orange, carrot, apple 0,2 l	2 190 Ft - 6,44 €

SÖR - BEER

Dreher csapolt / draft 0,3 l	1 990 Ft - 5,85 €
Dreher csapolt / draft 0,5 l	2 690 Ft - 7,91 €
Floris Kriek meggysör / cherry 0,2 l	1 990 Ft - 5,85 €
Floris Kriek meggysör / cherry 0,4 l	3 390 Ft - 9,97 €
Peroni Nastro Azzurro 0.0% 0,33 l	1 990 Ft - 5,85 €
Peroni Nastro Azzurro 0,33 l	1 990 Ft - 5,85 €
Fehér nyúl IPA	3 390 Ft - 9,97 €
Fehér nyúl RAFA (Sour IPA)	3 390 Ft - 9,97 €
Fehér nyúl Calm Storm (Balti Porter)	3 390 Ft - 9,97 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft



Fall in love
with Budapest

Unicum Odüsszeia / Unicum Odyssey

Unicum, Unicum Barista, Unicum Szilva / Plum,
Unicum Orange Bitter, Unicum Reserva

5x2 cl kóstoló tétel / tasting journey

8 990 Ft / 26,44 €

LIKÖRÖK - LIQUEURS

Baileys 4 cl	2 490 Ft - 7,32 €
Campari 6 cl	2 490 Ft - 7,32 €
Jägermeister 4 cl	1 990 Ft - 5,85 €
Tubi 4 cl	3 490 Ft - 10,26 €
Malibu 4 cl	2 490 Ft - 7,32 €
Unicum 4 cl	1 890 Ft - 5,56 €
Unicum Barista 4 cl	1 990 Ft - 5,85 €
Unicum Szilva / Plum 4 cl	1 990 Ft - 5,85 €
Unicum Orange Bitter 4 cl	1 990 Ft - 5,85 €
Unicum Riserva 4 cl	2 990 Ft - 8,79 €

PÁLINKA

Nobilis Szilva / Plum 4 cl	3 990 Ft - 11,74 €
Nobilis Vilmoskörte / William's Pear 4 cl	4 490 Ft - 13,21 €
Agárdi Miraculum Kajsziarack / Apricot 4 cl	4 990 Ft - 14,68 €
Agárdi Fekete Ribizli / Blackcurrant 4 cl	5 990 Ft - 17,62 €
Agárdi Málna / Raspberry 4 cl	5 990 Ft - 17,62 €

VODKA

Chopin 4 cl (Lengyelország)	3 890 Ft - 11,44 €
Belvedere 4 cl (Lengyelország)	4 290 Ft - 12,62 €
Ciroc Mango 4 cl (Franciaország)	3 390 Ft - 9,97 €
Ciroc 4 cl (Franciaország)	3 390 Ft - 9,97 €
Ketel One 4 cl (Hollandia)	2 590 Ft - 7,62 €

GIN

G'Vine Floraison 4 cl (Franciaország)	3 490 Ft - 10,26 €
Bobbys Gin 4 cl (Hollandia)	3 790 Ft - 11,15 €
Monkey 47 4 cl (Németország)	4 990 Ft - 14,68 €

TEQUILA

Kah Blanco (Mexikó)	3 990 Ft - 11,74 €
1800 Añejo (Mexikó)	3 990 Ft - 11,74 €
1800 Cristalino (Mexikó)	5 990 Ft - 17,62 €

*Portói boros hordóban érlelt extra prémium kristálytisztas
añejo tequila.*

*An ultra-premium crystal clear añejo finished in port wine
casks.*

COGNAC, ARMAGNAC

Hennessy V.S. 4 cl	4 990 Ft - 14,68 €
--------------------	--------------------

*Zamatok gyümölcsök, vanília, fűszerek és enyhe dohány
testes ízei.*

*Full bodied flavours of juicy fruits, vanilla, spices and mild
tobacco.*

Armagnac Castarède X.O. 4 cl	5 990 Ft - 17,62 €
------------------------------	--------------------

*Tökéletesen kiegyensúlyozott, krémes, mély, virágos, édes
szőlő hatások.*

*Perfectly balanced with creamy, deep, floral, sweet grape
flavours.*

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

WHISKY

Jack Daniel's 4 cl (USA, Tennessee) <i>Kerek és selymes, karamellás-édeskés-juharszirupos Tennessee whiskey.</i> <i>Round and silky with notes of caramel, sweet-maple syrup Tennessee whiskey.</i>	2 490 Ft - 7,32 €
Jack Daniel's Single Barrel 4 cl (USA, Tennessee) <i>Édes kókuszos, vaníliás jegyek, rendkívül fűszeres.</i> <i>Sweet coconut, vanilla and woody notes, extremely flavourful.</i>	3 490 Ft - 10,26 €
Jameson 4 cl (Irish) <i>Lágy és édeskés enyhén tölgyfa jegyekkel.</i> <i>Soft and smooth with slight oaky notes.</i>	2 390 Ft - 7,03 €
Laphroaig 10 YO 4 cl (Skót Single Malt Whisky, Islay) <i>Jellegzetes füstös, tőzege karakter, igazi testes Islay Scotch.</i> <i>A typical smoky, peaty character, a real full-bodied Islay Scotch.</i>	4 490 Ft - 13,21 €
Nikka From the Barrel 4 cl (Japán) <i>Friss gyümölcsös és fűszeres ízek, a háttérben tölgy és vanília.</i> <i>Fresh fruity and spicy flavours, oak and vanilla in the background.</i>	4 490 Ft - 13,21 €
Glenfiddich 12 4 cl (Skót Single Malt Whisky, Speyside) <i>Gazdag gyümölcsös ízvilág, enyhe fenyőfás és tőzege jelleggel.</i> <i>Rich fruity taste, with a slight piney and peaty note.</i>	4 790 Ft - 14,09 €
Maker's Mark 4 cl (USA, Bourbon) <i>Karamelles jegyek, nyomokban vaníliás, fás jegyekkel és citrusfélékkel.</i> <i>Caramel and a hint of vanilla, with woody notes and citrus fruits.</i>	3 390 Ft - 9,97 €
Monkey Shoulder 4 cl (Skót Vatted Malt Whisky) <i>Narancsos-citrusos némi vaniliával. Maláta és tölgyes jegyek tökéletes aránya.</i> <i>Orange-citrus with some vanilla. A perfect balance of malt and oaky notes.</i>	3 590 Ft - 10,56 €

RUM

Kraken 4 cl (Trinidad & Tobago) <i>Gazdag, telt fűszeres (szegfűszeg, vanília, fahéj), édes-karamellás jegyek.</i> <i>Rich, full bodied spicy (clove, vanilla, cinnamon), sweet-caramel notes.</i>	2 990 Ft - 8,79 €
Matusalem 7 4 cl (Dominikai Köztársaság) <i>Vanília és mézes édesség, vaj, karamell, aszalt gyümölcsök.</i> <i>Vanilla and honey, butter with caramel and dried fruits.</i>	1 990 Ft - 5,85 €
Plantation Pineapple 4 cl (Karib-szigetek) <i>Trópusi gyümölcsök, sok-sok ananász, citrus héjak és szegfűszeg.</i> <i>Tropical fruits, lots of pineapple, citrus peels and cloves.</i>	3 290 Ft - 9,68 €
Pampero Aniversario 4 cl (Venezuela) <i>Vanília, mazsola, csoki, dohány, melasz. Száraz, fűszeres rum.</i> <i>Vanilla, raisins, chocolate, tobacco, molasses. Dry, spicy rum.</i>	2 990 Ft - 8,79 €
Diplomatico Reserva Exclusiva 4 cl (Venezuela) <i>Gazdag és telt, intenzív csoki, tej-karamella és trópusi gyümölcsök.</i> <i>Full-bodied, intense chocolate, milk caramel and tropical fruits.</i>	3 990 Ft - 11,74 €
Rum Kaland / Rum Adventure <i>5x2 cl kóstoló tétel / tasting journey:</i> <i>Kraken, Matusalem 7, Plantation Pineapple, Pampero Aniversario, Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	10 990 Ft - 32,32 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Spoon Préselő Borház
Habzó Hárs 2025 – Tokaj

pohár / glass
2 990 Ft / 8,79 €

palack / bottle
19 990 Ft / 58,79 €



PEZSGŐ – CHAMPAGNE

pohár / glass 1 dl

Paladin Prosecco Rosé Millesimato Brut – Olaszország, Veneto 2 990 Ft - 8,79 €

Codorníu Zero 0% – Spanyolország 2 490 Ft - 7,32 €

palack / bottle 0,75 l

Chateau Dereszla Prestige Réserve Extra Brut – Tokaj 28 990 Ft - 85,26 €

Budapest Spark Brut Maison Louis de Grenelle – Franciaország, Loire völgy 19 900 Ft - 58,53 €

Paladin Prosecco Rosé Millesimato Brut – Olaszország, Veneto 21 990 Ft - 64,68 €

Borgo Molino Treviso Brut – Olaszország, Veneto 23 990 Ft - 70,56 €

Taittinger Brut Réserve – Franciaország, Champagne 60 000 Ft - 176,47 €

Dom Pérignon 2015 – Franciaország, Champagne 185 000 Ft - 544,12 €

Mandois Blanc de Blancs 1er cru 2020 – Franciaország, Champagne 60 000 Ft - 176,47 €

Antech Cuvée Eugénie Brut Magnum 1,5 l – Franciaország, Limoux 49 900 Ft - 146,76 €

Codorníu Zero 0% – Spanyolország 16 990 Ft - 49,97 €

BOR – WINE

FEHÉRBOR – WHITE WINE 1 DL

pohár / glass

Préselő Borház "Apukám Bora" Furmint 2023 - Tokaj 2 490 Ft - 7,32 €

Kislaki Mátacs Chardonnay 2025 – Balatonboglár 2 190 Ft - 6,44 €

Babarczi Sauvignon Blanc 2025 – Pannonhalma 1 990 Ft - 5,85 €

Szentesi Zengő Öcsi 2025 – Etyek-Buda 1 990 Ft - 5,85 €

ROZÉBOR – ROSÉ WINE 1 DL

pohár / glass

SzentPéteri Néro Rosé 2026 – Kunság 1 990 Ft - 5,85 €

Marrenon Petula Rosé – France, Provance, Luberon 3 290 Ft - 9,68 €

VÖRÖSBOR – RED WINE 1 DL

pohár / glass

Maul Vízió 2024 (Kékfrankos - Syrah - Cabernet Franc - Merlot) – Villány 1 990 Ft - 5,85 €

Konyári Loliense 2022 (Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc) – Balatonlelle 3 690 Ft - 10,85 €

Váli Pincészet Pinot Noir 2023 – Badacsony 2 990 Ft - 8,79 €

DESSZERTBOR – DESSERT WINE 1 DL

pohár / glass

Holdvölgy Eloquence Édes Szamorodni 2014 – Tokaj 4 490 Ft - 13,21 €

15% szervízdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

FEHÉRBOR – WHITE WINE 0,75 L	palack / bottle
Tóth Ferenc Egri Csillag Superior 2023 – Eger	16 990 Ft - 49,97 €
Babarczi Sauvignon Blanc 2025 – Pannonhalma	14 990 Ft - 44,09 €
Yealands Sauvignon Blanc 2024 – Új-Zéland, Marlborough	24 990 Ft - 73,50 €
Szentesi Zengő Öcsi 2025 – Etyek-Buda	14 990 Ft - 44,09 €
Weingut Johann Topf Grüner Velteliner Strassertal 2025 – Ausztria, Kamptal	26 990 Ft - 79,38 €
Paladin Pinot Grigio 2025 – Olaszország, Veneto	15 990 Ft - 47,03 €
Figula “Sóskút” Olaszrizling 2025 – Balatonfüred	19 990 Ft - 58,79 €
Tokaj Nobilis Furmint 2024 – Tokaj	17 990 Ft - 52,91 €
Préselő Borház “Apukám Bora” Furmint 2023 – Tokaj	17 990 Ft - 52,91 €
Kislaki Matacs Chardonnay 2025 – Balatonboglár	14 990 Ft - 44,09 €
Domaine Fèvre - Nathalie & Gilles Chablis 2024 – Franciaország, Chablis	28 990 Ft - 85,26 €
Fehérvári Borbirtok Juhfark reservé 2024 – Nagy-Somló	15 990 Ft - 47,03 €
Château Dereszla Kabar 2023 – Tokaj	24 990 Ft - 73,50 €
Villa Sandahl Cottage Cheese (Rajnai rizling) 2021 – Badacsony	19 990 Ft - 58,79 €
Tokaj Nobilis Sárgamuskotály (félszáraz) 2025 – Tokaj	15 990 Ft - 47,03 €

ROZÉBOR – ROSÉ WINE 0,75 L	palack / bottle
SzentPéteri Néro Rosé 2026 – Kunság	13 990 Ft - 41,15 €
Váli Pincészet Pinot Noir Rosé 2024 – Badacsony	14 990 Ft - 44,09 €
Marrenon Petula Rosé 2023 – France, Provence, Luberon	22 990 Ft - 67,62 €
Changyu Moser XV Cabernet Sauvignon Blanc de Noirs 2023 – Kína	27 990 Ft - 82,32 €

VÖRÖSBOR – RED WINE 0,75 L	palack / bottle
Váli Pincészet Pinot Noir 2023 – Badacsony	21 990 Ft - 64,68 €
Yealands Pinot Noir 2020 – Új-Zéland, Marlborough	33 990 Ft - 99,97 €
Schieber Görögszó-dűlő Kékfrankos 2022 – Szekszárd	14 990 Ft - 44,09 €
Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG 2020 – Olaszország, Toszkána	29 990 Ft - 88,21 €
Bolyki és Bolyki Bikavér Superior 2022 – Eger	22 990 Ft - 67,62 €
Androsics Birtok Merlot Parcela Selection 2021 – Balatonboglár	15 990 Ft - 47,03 €
Francis Coppola Diamond Series Merlot 2022 – USA, California, Sonoma	33 990 Ft - 99,97 €
Maul Vízió 2024 (Kékfrankos - Syrah - Cabernet Franc - Merlot) – Villány	14 990 Ft - 44,09 €
Vinatus Syrah 2023 – Villány	18 990 Ft - 55,85 €
Trapiche Oak Cask Malbec 2024 – Argentína, Mendoza	15 990 Ft - 47,03 €
Masseria Borgo dei Trulli-Salice Salentino Riserva DOP (Negroamaro) 2020 – Olaszország, Puglia	22 990 Ft - 67,62 €
Konyári Loliense (Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc) 2022 – Balatonlelle	25 990 Ft - 76,44 €
Gere Kopár 2021 (Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc) – Villány	38 990 Ft - 114,68 €
Divin Pinot Noir – Franciaország – non-alcoholic	18 990 Ft - 55,85 €

DESSZERTBOR – DESSERT WINE 0,75 L	palack / bottle
Holdvölgy Eloquence Édes Szamorodni 2014 – Tokaj	24 990 Ft - 73,50 €
Grand Tokaj Aszú 6 puttonyos – Tokaj	34 990 Ft - 102,91 €

15% szervizdíjat számolunk fel - 1 € / 340 Ft
15% service charge is added to grand total - 1 € / 340 Ft

Rendezvény

**Élje át, milyen
vendégnek lennie
saját
rendezvényén!**

Mindenre kész, kreatív-
és bankett stábunk
rendelkezésére áll a
szervezés első
pillanatától, hogy
Ön és vendégei
kizárólag a rendezvény
kellemes izgalmát
éljék át.



*Fall in love
with Budapest*

Finom falatok



Az ételsor tervezésétől a teríték harmóniájáig...

...mindenről gondoskodunk.
Frissen, helyben készült
finomságainkat a
legnagyobb odafigyeléssel
készítjük, hogy minden
rendezvény – legyen az
konferencia, esküvő,
gálavacsora,
partnertalálkozó vagy céges
party – valódi élmény legyen.
Stílus és íz harmóniában.



Várjuk!

Kérjen
ajánlatot és mi
megvalósítjuk
elképzeléseit!



*Fall in love
with Budapest*

Spoon THE BOAT

H - 1052 Budapest, Vigadó tér 3. kikötő
+36 30 493 3949
etterem@spoonboat.hu
www.spoonboat.hu

Üzemeltető / Company
Spoontheboat Kft.

Étteremvezető / Restaurant Manager
Buzás Tamás

Konyhafőnök / Executive Chef
Fekete Tibor



Értékelje élményét! /
Rate your experience!

*Fall in love
with Budapest*

Spoon

THE BOAT

